

The Green mit Ginger Beer und Klösti

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

230	g	Gurken
30	g	Limettensaft
20	g	Zucker
300	g	Wasser
		Eis
6	cl	Klösti Gin

Zubereitung

Gurken mit Limettensaft, Zucker und Wasser pürieren und mit dem Mixer pürieren. Durch ein Sieb ablassen.

Gurkensaft auf 4 Gläser verteilen, Gin, Zucker und Wasser auffüllen und mit Ginger Beer aufgießen.

- 1 Flasche (33 Ginger Beer Alkoholfrei
cl)
-

Das passende Getränk

Traditionelle Braukunst mit einem Hauch
bittersüße Genuss entsteht durch die
Ingwer aus biologischem Anbau, Kurkuma
der milden Süsse von Äpfeln. Eine warme
leichten Chili-Note.



SLOW BREWED GINGER BEER



ALKOHOLFREI
SANS ALCOOL

*Ingwer
Kurkuma · Chili*



